

Описание товара Тестомес спиральный Gastromix

HS100B



Описание

Спиральный тестомес **Gastromix HS100B** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	100 л
Загрузка теста	40 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В

Мощность	4.5 кВт
Ширина	1080 мм
Глубина	650 мм
Высота	1315 мм
Вес (без упаковки)	293 кг
Вес (с упаковкой)	320 кг
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.